



Pressemeldung | Precision® | März 2026

Matcha Latte, but make it easy – super cremig, zuckerarm, ready-to-drink Precision Labs bringt das Trendgetränk in die Supermärkte

Wir lieben Matcha Latte! Und nicht nur wir: Der globale Matcha-Markt wächst rasant und soll laut aktuellen Marktanalysen bis 2035 von rund 5,1 Milliarden auf etwa 11 Milliarden US-Dollar anwachsen. Als sanfte Alternative zu Kaffee steht er für bewusste Genussmomente, ist jedoch aufwändig in der Zubereitung. Aber es geht auch anders: Mit dem neuen Precision Matcha Latte bringt Precision Labs das beliebte Getränk jetzt als Ready-to-Drink-Produkt in die Supermärkte – super cremig, geschmacklich auf den Punkt und dazu mit starken Nährwerten.

Der Precision Matcha Latte ist in einer handlichen 250-ml-Flasche erhältlich und kommt in drei Sorten: Classic, Strawberry und Mango. Statt wässriger Pflanzenmilch mit dominantem Eigengeschmack setzt Precision auf die eigens entwickelte Rezeptur mit hochwertigem Milcheiweiß – für eine besonders cremige Textur, vollmundigen Geschmack und ohne störende Fremdparfums, die den reinen Matcha Latte Geschmack überdecken. Kurz gesagt: Matcha Latte, einfach wie er schmecken soll.

Auch bei den Nährwerten geht Precision bewusst einen anderen Weg. Der Drink ist zuckerarm (nur 1,9 g pro 100 ml), fettarm und laktosefrei. Ergänzt wird die Rezeptur durch ausgewählte Vitamine (A, B2, B6, Folsäure, B12, C, D) sowie Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium und Zink. Der Precision Matcha Latte liefert einen sanften, fokussierten Energy-Boost – ohne Coffee-Crash.

Ob unterwegs, nach dem Workout, im Büro oder als smarter Coffee-to-go-Ersatz: Der Precision Matcha Latte passt in den Alltag einer Generation, die Genuss, Funktion und Ästhetik zusammendenkt.

Ab Anfang Mai ist der Precision Matcha Latte in ausgewählten Supermärkten sowie im Precision-Onlineshop unter precision-food.com erhältlich.

Alle Presseinfos sowie hochauflösendes Bildmaterial zu Precision® stehen [hier](#) zum Download bereit.

FACTS



Precision Matcha Latte Classic | ab 1,99 €

- Ready-to-drink in der praktischen 250 ml PET-Flasche
- Zuckerarm, fettarm & laktosefrei
- Für Puristen: der reine Matcha-Geschmack
- Am besten gekühlt genießen



Precision Matcha Latte Strawberry | ab 1,99 €

- Ready-to-drink in der praktischen 250 ml PET-Flasche
- Zuckerarm, fettarm & laktosefrei
- Fruchtig-frisch mit Erdbeer-Geschmack
- Am besten gekühlt genießen



Precision Matcha Latte Mango | ab 1,99 €

- Ready-to-drink in der praktischen 250 ml PET-Flasche
- Zuckerarm, fettarm & laktosefrei
- Mit exotischem Mango-Geschmack
- Am besten gekühlt genießen

PRESSEKONTAKT

muxmäuschenwild GmbH

Office Berlin: Naunynstraße 38, 10999 Berlin

Ansprechpartnerin: Dorothea Stopka

Mail: dorothea.stopka@mmw-berlin.de

Phone: +49 30 755 66 794

ÜBER PRECISION LABS

Precision Labs ist ein Münchner Food-Tech-Startup, das mit seiner Marke Precision® eine neue Generation von Milchprodukten entwickelt, die hochwertiges Milchprotein mit pflanzlichen Inhaltsstoffen kombiniert – für ein überlegenes Nährstoffprofil und einen nachhaltigeren Konsum. Das Unternehmen wurde von Dr. Fabio Labriola, Philipp von Plato und Malte Zeeck gegründet. Fabio Labriola führte zuvor das E-Commerce-Unternehmen fashionette bis zur Börsennotierung und verantwortet bei Precision Labs Vertrieb, Finanzen und Operations. Philipp von Plato leitete das E-Commerce-Unternehmen Westwing und gründete gemeinsam mit Malte Zeeck InterNations, das weltweit größte Online-Netzwerk für Expats, das sie erfolgreich an New Work SE (XING) verkauften. Bei Precision Labs konzentriert sich Philipp von Plato auf Produktentwicklung, Produktion und Konsumentenforschung und Malte Zeeck auf Marke, Marketing sowie People & Culture.

2025 brachte Precision Labs mit Precision® sein erstes Produkt auf den Markt: eine Milchalternative mit 97 Prozent pflanzlichen Inhaltsstoffen und 3 Prozent Milchprotein, die dem Geschmack klassischer Kuhmilch sehr nahekommt, dabei nährstoffreicher und nachhaltiger ist. 2026 folgt nun der Precision® Matcha Latte. Künftig soll das Portfolio auch Joghurt- und Käsealternativen umfassen; langfristig soll Präzisionsfermentation eine Produktion komplett ohne tierische Inhaltsstoffe ermöglichen.